

# Tarte aux pommes Normande (pour 8 personnes

grosses parts ou 12 personnes petites parts)

1 pâte brisée

70 g de sucre

150g de crème fraîche liquide

150 g de crème fraîche épaisse

3 œufs

1 sachet de sucre vanillé

5 grosses pommes

2 c à soupe de Maïzena

-Préparer la garniture, mettre dans un saladier, les 150g de crème épaisse et les 150g de crème liquide, mélanger doucement, ensuite ajouter le sucre vanillé et les 70 g de sucre puis incorporer les œufs et les 2 c de Maïzena mélanger doucement ou avec un batteur

-Eplucher les pommes, et les couper en petits morceaux

Prendre la pâte brisée et la mettre dans un moule à tarte, déposer les pommes en les répartissant puis verser la garniture dessus, ensuite mettre au four 30 à 40 minutes thermostat 6/180°